

# Vom Reis zum Preis

Spiegelei, Steinbutt, Spaß: Ein Abend, der die Gäste beschwingt

Es geht an so einem Abend ja nicht nur darum, das beste neue Lokal der Stadt zu küren, Miroslav Nemeč' Kochkünste zu entdecken oder die derzeitigen Trends bei den Küchen-Utensilien. Wenn nun schon zum zweiten Mal von Kustermann und der *Süddeutschen Zeitung* der Gourmet Award verliehen wird, dann bekommen die gut 200 Gäste, die sich am Montagabend im Foyer des Gloria-Kinos einfinden, auch eine Ahnung, was einen Spitzenkoch und ein Spitzenlokal ausmacht. Gute Gerichte alleine sind es nicht.

## SZENARIO

Wobei natürlich beim Empfang zu Beginn Dutzende Experten anwesend sind, die längst bewiesen haben, dass sie das Geheimnis guter und erfolgreicher Lokale kennen. Eduard Reinbold etwa vom Franziskaner an der Oper und dem Schützen-Festzelt ratscht mit dem Wiesnwirt-Kollegen Ludwig Hagn bei einem Glas Moët und einem kleinen Rindertatar. Natürlich wollen alle wissen, was Reinbold nun im Löwenbräukeller vorhat, den er am 1. April übernimmt. „Nach einem Monat wieder aufzumachen“, sagt Reinbold und lächelt. Es wird weiter bayerische Küche geben, mit modernen Schankanlagen. Es wird ein weiteres Lokal sein, das dem „Tatort“-Darsteller Miroslav Nemeč Probleme bereitet. „Die Riesenauswahl in München ist das Problem“, sagt der 63-Jährige. Er selber kocht „gern und nicht schlecht“, was Nemeč mit einem breiten Grinsen sagt.

Nemeč ist in aufgeräumter Alber-Laune, in Erwartung eines aufschlussreichen und kulinarisch vielversprechenden Abends. „Viele meiner Kollegen sind Gourmets, haben Ahnung, Genuss ist beim Film eben weit verbreitet.“ Schauspieler seien eben gesellig und kommunikativ. Sie schaffen selbst oft angenehme Atmosphären – und gute Lokale auch. Kollegin Amanda da Gloria steht ein paar Schritte weiter im Foyer zwischen Gastronomen und Unternehmern wie etwa Florian Schuster vom Sporthaus Schuster oder Florian und Sunny Randlkofer von Dallmayr und möchte sich an diesem kulinarischen Abend „inspirieren lassen“. Jutta Speidel neben ihr sagt: „Kochen ist etwas sehr Kreatives, wie das Filmemachen. Klar, dass wir dazu eine besondere Neigung haben.“ Sie hebt die linke Augenbraue und sagt: „Ich mache einen guten Kaiserschmarrn.“ Nicht nur der Hang zum Genuss scheint bei den Vertretern der Filmbranche ausgeprägt zu sein, auch der zum Selbstbewusstsein am Herd. Das ist bei Alfons Schuhbeck natürlich noch größer, der Koch entwickelt gerade selbst eines als regelmäßig auftretender Koch-Darsteller beim Film. Er ist mit dem Lokal „Schuhbecks Fine Dining im Boettner“ nominiert und ist gespannt auf die anderen nominierten Restaurants. „Man muss das Ohr immer auf der Schiene haben“, sagt er. In welche Richtung fährt der gastronomische Zug derzeit in München?

Ganz offenbar sind in den vergangenen Jahren einige weitere Haltestellen mit ausgezeichnetem Angebot hinzugekommen. Nach der Begrüßung durch SZ-Geschäftsführer Stefan Hilscher wird den Gästen zum Primitivo in den herrlich weichen Kinossesseln ein Kandidat nach dem anderen präsentiert. Ob libanesisch oder italienisch, ob koreanisch oder bayerisch, jedes Lokal erscheint einen Besuch wert zu sein. Nach den ersten fünf Kandidaten, die in kurzen Filmen vorgestellt werden, gibt es bereits einige Favoriten, für Speidel ist es das libanesische Lokal Baalbek, andere fasziniert das Mun. Dessen Koch Mun Kim sitzt neben dem Caterer Uli Dahlmann und erklärt, wie der Reis bei einem Sushi sein muss. Zu Beginn seiner Karriere, als er den Beruf des Bankers aufgab und Koch wurde, verbrachte er ein ganzes Jahr nur damit, jeden Tag immer wieder Reis zu kochen. Und noch heute sind es täglich vier Stunden, bis in seinem Lokal der Reis servierfertig ist. „Den perfekten Reis nimmt man in den Mund, und bevor man zubeißt, fällt er schon sanft auseinander.“

Und was sagt Jan Hartwig, der Jury-Vorsitzende und Drei-Sterne-Koch vom Atelier im Bayerischen Hof? Der spricht erst einmal vom Kochen allgemein. Dass er vor allem auf die gute Küche und guten Ser-

vice achte, mag naheliegen, aber Hartwig geht weiter: „Man merkt es, wenn etwas mit Liebe gemacht wird. Wenn das so ist, kann ein Spiegelei besser sein als ein Steinbutt mit Kaviar.“ Es gibt dann ein Saiblingsfilet mit Basilikum-Risotto als Hauptgang, und anschließend erklärt Mit-Gastgeber Caspar-Friedrich Brauckmann von Kustermann, selbst leidenschaftlicher Bekochter, dass derzeit die Sparte der Schüsseln in verschiedensten Farben und Formen sehr gefragt sei in seinem Haus.

Als Hartwig am Ende die Laudatio verliest und es um Reis geht, sitzt Mun Kim auf einmal ganz aufrecht auf seinem Platz. Und als sein Name fällt, gibt es Applaus und Jubel von den Gästen. Der Mann hat nicht nur die Jury überzeugt, sondern auch den Saal. Mun Kim steht auf der Bühne und saugt den Applaus auf wie einen wunderbaren Duft aus einem seiner Töpfe. „Ich möchte, dass meine Gäste bei mir die Welt vergessen und einfach Spaß haben.“ Und ein wenig wirken die Gäste, wie sie so beschwingt aus dem Kino zum Dessert und zur Feier ins Foyer gehen, als ob sie einen ergreifenden Film gesehen hätten, mit einem mitreißenden Reis-Profi als Hauptdarsteller.

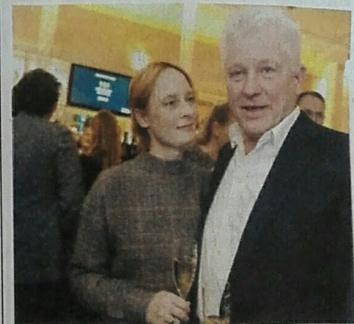
PHILIPP CRONE



Schauspielerin Amanda da Gloria im Gloria-Palast.



Wiesnwirte Ludwig Hagn, Petra und Eduard Reinbold (v. l.).



Auch „Tatort“-Kommissare kochen gerne: Miroslav Nemeč mit Frau Katrin.



Nominiert mit seinem Fine Dining im Boettner: Alfons Schuhbeck.